

FICHE ACTION N°6.5

MIEUX GÉRER LE MULTICHOIX

/ Classification action :

DOMAINE(S) D'ACTION	APPROVISIONNEMENT	PRÉPARATION	DISTRIBUTION	MESURE D'ACCOMPAGNEMENT COMMUNICATION
	✓	✓	✓	

BONNE PRATIQUE :
Prendre en compte les comportements et
habitudes alimentaires des convives

PACKAGE : III

EFFICIENCE : 17%

Fiche complémentaire à la fiche 6.4 « Mettre en place des modes de distribution alternatifs »

/ Constats :

Pour un grand nombre d'adolescents la restauration est associée au sentiment d'obligation et de contrainte. C'est pourquoi certains préfèrent sortir de l'établissement pour manger à l'extérieur.

L'introduction du libre-service/multichoix au sein du restaurant a été un des moyens permettant de lutter contre ce phénomène ; laissant ainsi la liberté au convive de composer lui-même son menu à partir des différents produits proposés (entrées, plats, fromages, desserts). Néanmoins, on ne peut nier les impacts que peut avoir ce multichoix sur le gaspillage alimentaire.

Par exemple :

- **vouloir assurer le multichoix jusqu'en fin de service génère obligatoirement des restes en distribution ;**
- **un multichoix trop diversifié génère davantage de gaspillage qu'un multichoix restreint mais varié tous les jours ;**
- **le réassortiment des présentoirs en fonction de la consommation permet de diminuer le gaspillage.**

Cela impose de réfléchir aux pratiques de l'équipe de cuisine (types de produits et de cuisson mis en œuvre, organisation du réassortiment...) pour gérer au mieux la matière première jusqu'à la fin du service tout en ayant un minimum de choix.

MIEUX GÉRER LE MULTICHOIX

/ Description action :

TÂCHES	RESPONSABLE	MODALITÉS DE RÉALISATION / DÉLAIS INDICATIFS	OUTILS À UTILISER
<p>1/ MENER une analyse sur les quantités de déchets générées (par simple observation des poubelles ou en analysant les résultats d'une campagne de pesées) et les liens possibles avec la politique de multichoix</p> <p>Exemples de liens entre production de déchets et facteurs explicatifs :</p> <p>a- beaucoup de restes de plats en distribution : multichoix assuré jusqu'au dernier convive</p> <p>b- beaucoup de restes d'entrée en distribution : trop de types d'entrées, difficultés à gérer le taux de prise</p> <p>c- beaucoup de restes d'accompagnement en retour-plateaux : trop peu de choix en quantité et type d'accompagnement</p> <p>d- beaucoup de restes d'entrées en retour-plateaux : trop d'entrées composées</p>	<p>Chef de cuisine</p>	<p>Réflexion individuelle ou collective / 1 à 2 heures</p>	<p>Check-list des pré-requis pour les pesées + fiche d'enregistrement des résultats (tableau Word) + tableau Excel « Résultats pesées »</p>
<p>2/ COMPLÉTER cette analyse par des échanges avec les convives pour mieux comprendre leurs habitudes et leurs souhaits. Ces échanges peuvent prendre la forme d'une enquête de consommation</p>	<p>Chef de cuisine ou gestionnaire</p>	<p>Enquête de consommation sur une semaine ou réunion de la commission de restauration</p>	<p>Voir fiches 1.4 et 8.1</p>
<p>3/ METTRE en place progressivement les nouvelles pratiques en matière de distribution, en fonction de l'acquisition progressive des moyens nécessaires :</p> <p>Matériel : modes de distribution alternatifs (salad'bar, bar à légumes), appareil à cuisson rapide pour permettre le flux tendu en fin de service</p> <p>Organisation : définir et planifier les nouvelles tâches pour permettre le réassort des présentoirs au cours du service</p> <p>Compétences : formation d'un ou plusieurs agents</p> <p>Gestion des menus : revoir les menus de manière à réduire la variété proposée un même jour, mais à augmenter la diversité d'un jour sur l'autre, etc., pratiquer le multichoix dirigé</p> <p>Limitation du multichoix pour les 50 derniers convives</p>	<p>Chef de cuisine et son équipe</p>	<p>Un à plusieurs mois</p>	<p>-</p>
<p>4/ SUIVRE au fur et à mesure les impacts sur le comportement des convives et sur le niveau de gaspillage</p> <p>Communiquer au besoin pour accompagner les changements</p> <p>Cela est particulièrement important lorsque l'on opte pour la réduction du multichoix en fin de service</p> <p>Il est alors nécessaire de bien expliquer pourquoi cette nouvelle disposition permet la réduction du gaspillage</p>	<p>Chef de cuisine</p>	<p>Un à plusieurs mois</p>	<p>NON DISPONIBLE : Une affiche explicative sur les impacts du maintien du multichoix jusqu'à la fin de service</p> <p>Par exemple : il reste 10 convives à servir, 2 plats sont au menu. Pour être sûr de traiter de manière équivalente ces 10 derniers convives, il faut 10 parts de chaque plat. Soit 20 portions. On est ainsi sûr, malheureusement, de jeter 10 portions en fin de service</p> <p>Voir fiche 8.3</p>

MIEUX GÉRER LE MULTICHOIX

/ Freins et leviers :

FREINS IDENTIFIÉS	SOLUTIONS APPORTÉES	FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS
Habitudes des pratiques professionnelles à modifier	Sensibilisation des membres de l'équipe de restauration sur l'intérêt de modifier les pratiques Consignes claires et précises	✓ Mener simultanément une réflexion sur les modes de distribution alternatifs permet d'engager des actions qui sont complémentaires. Cela renforce les résultats en termes de gaspillage
Crainte de léser systématiquement les mêmes convives en réduisant le gaspillage en fin de service	Veiller à ce que les mêmes classes ne passent pas systématiquement en début ou en fin de service (en lien avec la fiche 7.1)	



MIEUX GÉRER LE MULTICHOIX

/ Résultats escomptés :

	DESCRIPTION	NIVEAUX CIBLE	DÉLAI POUR ATTEINDRE CES RÉSULTATS	COMMENTAIRES
INDICATEURS QUANTITATIFS	Réduction du gaspillage alimentaire	Réduction de 1/3 du gaspillage alimentaire sur le poste distribution ou le poste retour-plateaux en fonction des actions engagées	3 à 6 mois	-
INDICATEURS QUALITATIFS	Conditions de travail	Accroissement du niveau de satisfaction de l'équipe sur son propre travail	En quelques semaines	-
	Satisfaction des convives	Amélioration de l'image de la restauration collective auprès des convives	Quelques semaines à quelques mois	Cet indicateur pourra être évalué au travers d'enquêtes de consommation ou bien dans certains cas via l'accroissement du taux de fréquentation
NIVEAU ET CONDITIONS DE TRANSPOSABILITÉ	Fort niveau de transposabilité	La majorité des lycées	3 à 5 ans	-

MIEUX GÉRER LE MULTICHOIX

/ Retour d'expérience :

ÉTABLISSEMENT - CONTACT

MISE EN ŒUVRE

RÉSULTATS OBTENUS

IMPACTS

Cette action n'a pas été formellement mise en œuvre dans le cadre du projet GreenCook en Nord-Pas de Calais

p5

PROJET GREENCOOK EN RÉGION NORD-PAS DE CALAIS



FICHES
ACTION